

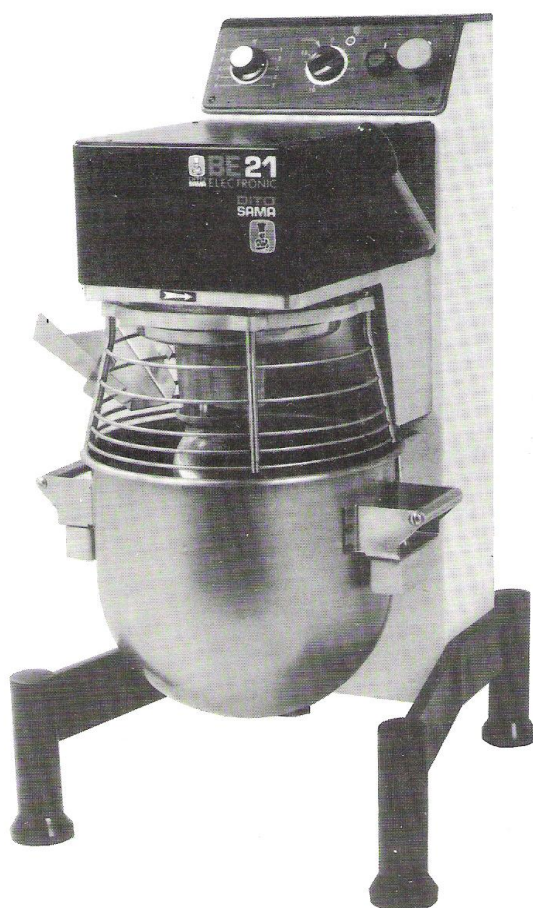


DITO SAMA

GRUPEDITO

BATTEUR MÉLANGEUR A VARIATION ÉLECTRONIQUE BE21

NOTICE D'INSTRUCTIONS



SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION	3
2. INSTALLATION	4
3. MISE EN SERVICE	5
4. CONSEILS D'UTILISATION	5
5. ENTRETIEN	7
6. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT	7
7. MAINTENANCE	7
8. NOMENCLATURE - VUES ÉCLATÉES	8
9. SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	11
10. SÉCURITÉ ET HYGIÈNE DU TRAVAIL	12
11. GARANTIE	12
12. OÙ S'ADRESSER POUR LA MAINTENANCE ?	12

1. PRÉSENTATION

1.1 FONCTIONS

Le batteur-mélangeur **BE.21** ou **BE.21 A** (avec prise d'accessoires) est un appareil professionnel pour la boulangerie, la pâtisserie ou la cuisine, conçu pour **pétrir** toutes sortes de pâtes (détrempe, pâte brisée, croissant), **émulsionner** les sauces telles que mayonnaise, béchamel, **foisonner** les blancs d'œufs et **mélanger** ou **malaxer** différentes préparations (purées, viandes, pâte à choux, etc...) voir § 4.6 pour quantités admissibles.

1.2 FIABILITÉ DE CONSTRUCTION

Le batteur-mélangeur **BE.21** ou **BE.21 A** offre à l'utilisateur de nombreux atouts de qualité :

- **Robustesse**, par l'emploi de matériaux nobles et adaptés à leur fonction (bâti mécano soudé en tôle épaisse revêtue, pièces d'aspect ou de zone alimentaire en inox 18/10 ou en aluminium moulé).

- **Simplicité d'utilisation, de nettoyage et d'entretien.**

- **Puissance et performance du variateur électronique** qui permet d'adapter avec précision, la vitesse de l'outil au travail demandé.

- Sécurité

Grille rotative de protection de cuve.

Système monte et baisse associé à un verrouillage électronique. Commandes électriques à "manque de tension".

Moteur protégé des sur-intensités.

- Utilisé et entretenu correctement, le batteur-mélangeur **BE.21** ou **BE.21 A** vous donnera de grandes satisfactions durant de longues années.

1.3 DESCRIPTIF TECHNIQUE

BE.21 ou **BE.21 A** comprend essentiellement :

- Un **bâti** renforcé en tôle reposant sur un piétement équipé de 4 vérins réglables, qui renferme :

- Le moteur à aimant permanent alimenté en courant continu.
- Le tableau de commande regroupant les fonctions électriques situé en haut du bâti.
- Le variateur électronique assurant la transformation du courant alternatif en courant continu.

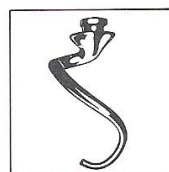
- Un **support de tête** comportant la commande monte et baisse du berceau porte-cuve.

- Une **tête** renfermant :

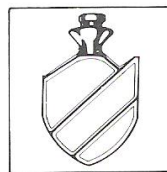
- Le mécanisme de réduction de vitesse et la transmission.
- Le planétaire avec l'arbre porte-outils.
- La grille rotative de sécurité cuve et sa goulotte pour les ajouts liquides.
- Le levier de monte et baisse et son mécanisme.

- Une **cuve en inox 18/10 de capacité 20 l** et **3 outils** en équipement standard.

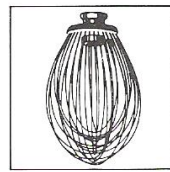
- Le crochet spiral pour pétrissage.
- La palette (feuille) pour travaux demi-durs.
- Le fouet pour toutes les émulsions.



Crochet spiral



Palette



Fouet

- Une **prise accessoires : pour BE.21 A seulement**, située en façade, avec prise d'entraînement type DITO-SAMA.

- **Equipements optionnels communs pour BE.21 et BE.21 A :**

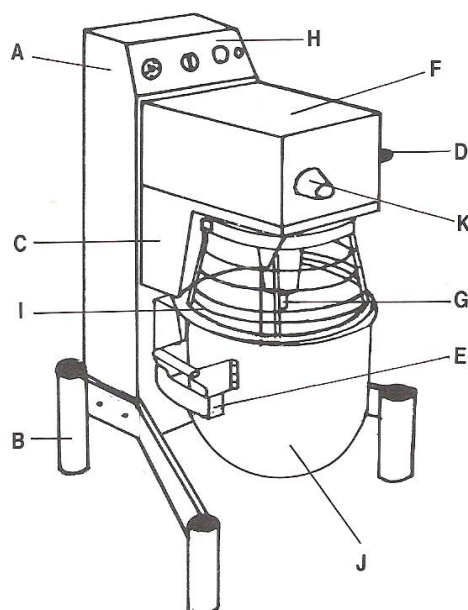
- Réduction de cuve 10 l et ses 3 outils (crochet spiral, palette, fouet).
- Chauffage tous gaz.

- **Equipements optionnels pour BE.21 A seulement :**

- Machines accessoires (voir § 4.7).

Batteur-mélangeur BE.21

- | | |
|---|----------------------------------|
| A - Bâti | F - Tête |
| B - Piétement | G - Planétaire |
| C - Support de tête | H - Tableau de commande |
| D - Levier de commande du monte et baisse | I - Grille de sécurité rotative |
| E - Berceau porte-cuve | J - Cuve en inox 18/10 |
| | K - Prise d'accessoires (option) |



2. INSTALLATION

2.1 ENCOMBREMENT EMBALLAGE ET POIDS

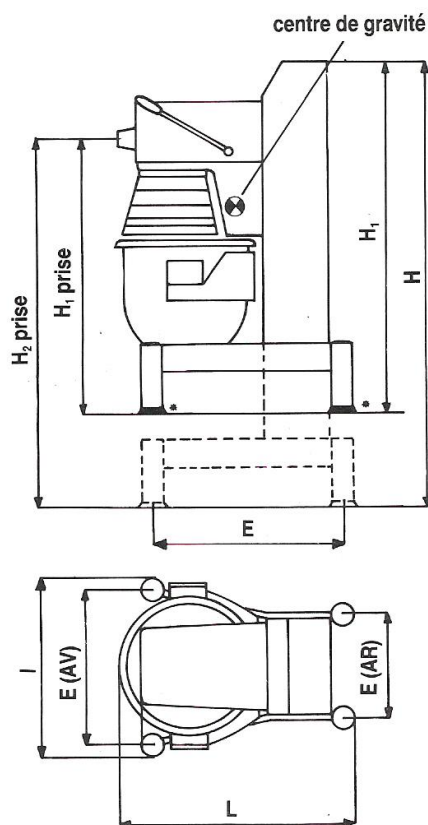
BATTEURS	BE 21	BE 21 A
Emballage terrestre (dim. en mm)	L : 660 P : 680 H : 1080	
Poids brut emballé (kg)	130	
Poids net équipé (kg)	100	

2.2 ENCOMBREMENT MACHINE

BATTEURS BE 21 et BE 21 A				
dim. en mm	hors tout	L : 600	I : 500	H : 910
Empattement	E :	AV : 430	AR : 305 × 485	
Hauteur (en mm)	sur table	H ₁ : 910	H ₁ prise : 695	
	sur sol avec rehausse	H ₂ : 1160	H ₂ prise : 945	

- Batteurs BE 21 et BE 21 A (éch. 1/20°)

* course du vérin de réglage d'assise = 10 mm



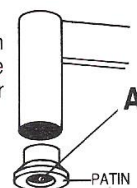
2.3 EMPLACEMENT

- Sur table

Le poids total en charge pouvant dépasser 100 kg, le support doit être stable. Il ne doit pas former caisse de résonance. Sa hauteur doit être comprise entre 400 et 800 mm maximum.

- Réglage de la stabilité

Chaque extrémité de tube des pieds est munie d'un patin antidérapant et réglable. Pour cela il suffit de débloquer la vis A située sous le patin. Ce dernier coulisse alors dans le tube. Resserrer la vis A.

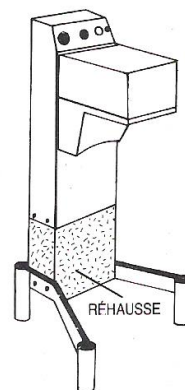


- Sur sol avec rehausse

Afin d'assurer une installation au sol de BE 21, il est prévu une rehausse. Elle se présente sous la forme d'un élément de colonne livrable en option.

Instructions de montage :

- 1) Coucher la machine vers l'arrière sur 2 chevrons.
- 2) Dévisser les 4 boulons de fixation des pieds latéraux (clé de 13).
- 3) Les trous ainsi libérés sur la colonne de la machine servent à la fixation de la rehausse par l'intermédiaire de 4 boulons livrés à cet effet.
- 4) Revisser les pieds latéraux sur la rehausse à l'aide de leurs 4 boulons.
- 5) Relever la machine et régler les patins s'il y a lieu pour assurer la stabilité de la machine.



2.4 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Vérifier préalablement la concordance des caractéristiques électriques plaquées sur la machines et sur l'étiquette du cordon avec celles du secteur d'alimentation.

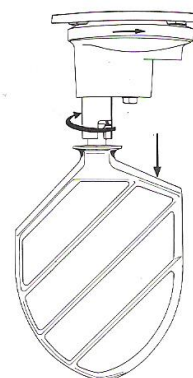
Moteur	Voltage (V)	Intensité (A)	Puissance (Kw)
Monophasé	220	16 maxi	0,75 nominal

- Raccordement au secteur par câble à trois conducteurs :
Phase + Neutre + Terre (fil vert/jaune)
à brancher sur une prise étanche de 20 ampères (fiche non fournie).

- La prise de courant sera de préférence protégée par un fusible de 20 A en plus de la protection du disjoncteur différentiel de l'installation.

- Sens de rotation :
- Du planétaire : sens ANTI-HORAIRE (voir flèche sur tête)
- De l'outil : sens HORAIRE

Si le batteur tourne à l'envers, les outils décrochent, la pâte remonte, inverser sur le variateur les 2 fils (marron et bleu) venant du moteur.



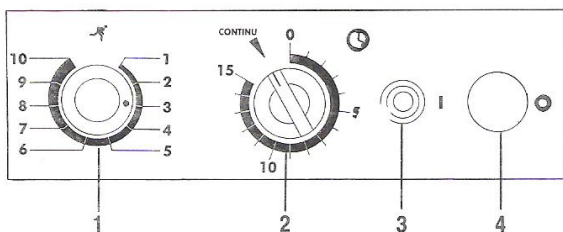
IMPORTANT : mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune

2.5 EQUIPEMENT ELECTRIQUE

- Moteur à aimant permanent alimenté en courant continu par un variateur électronique **intégré à la machine**, auto-ventilé et graissé à vie.
- Variateur électronique alimenté en mono 220 V alternatif et protégé par un fusible accessible à l'arrière de la machine, en dévissant la plaque arrière inférieure.
- Tableau de commande en haut du bâti (voir § 3.1).

3. MISE EN SERVICE

3.1 TABLEAU DE COMMANDE



réglage de la vitesse réglage du temps de travail commandes marche-arrêt

- 1 - bouton de commande de la variation de vitesse
- 2 - bouton de minuterie
- 3 - bouton « marche » à simple pression et étanche
- 4 - bouton ARRÊT « coup de poing »

3.2 FONCTIONNEMENT

I. REGLAGE DE LA VITESSE

La variation de la vitesse est assurée par le bouton de commande de variation de vitesse - 1. Le fait d'utiliser un potentiomètre pour le réglage de la vitesse permet un choix infini de vitesses dans la plage de fonctionnement : les variateurs sont étalonnés en usine pour donner une vitesse de rotation au planétaire d'environ 28 tr/mn sur le repère 1 à 160 tr/mn sur le repère 10. La variation se fait de façon linéaire entre ces deux graduations.

IMPORTANT : le bouton n'effectue pas le passage direct du repère 1 au repère 10, ni inversement. Il convient donc de ne pas forcer sur les butées de fin de course sous peine de détériorer le potentiomètre.

II. REGLAGE DU TEMPS DE TRAVAIL

Deux modes de fonctionnement sont possibles :

A / **Marche continue :** le bouton de minuterie est placé sur « continu ». C'est l'opérateur qui doit arrêter la machine par le bouton arrêt - coup de point 4.

B / **Marche temporisée de 0 à 15 mn :** l'opérateur programme un temps à l'aide du bouton de minuterie. Le décompte se fait à la mise en marche. La machine stoppe lorsque la minuterie arrive à 0.

NOTA : un arrêt de la machine (sécurité ou bouton 0) stoppe le décompte de la minuterie, qui reprend dès la remise en marche (bouton poussoir 3).

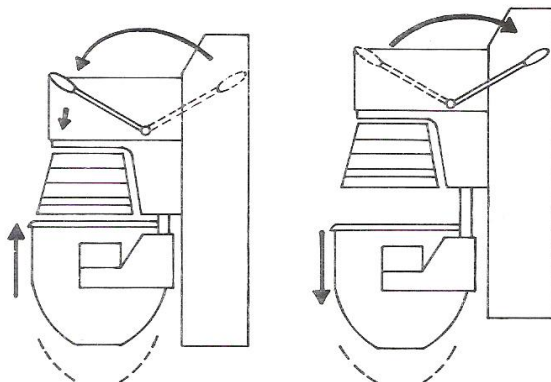
4. CONSEILS D'UTILISATION

4.1 COMMANDE MONTE ET BAISSÉ

Le monte et baisse du berceau est commandé par le levier situé sur le côté du capot.

● Sécurité

La descente du berceau porte-cuve commande l'arrêt du moteur.



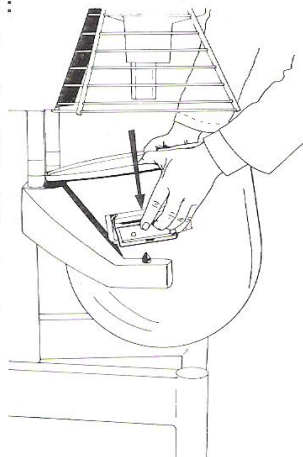
Pour relever la cuve en position de travail tirer le levier vers soi

Pour descendre la cuve repousser le levier vers l'arrière

4.2 MISE EN PLACE DE LA CUVE

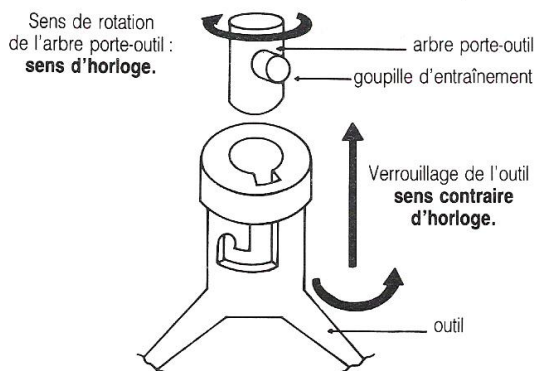
• La cuve est maintenue sur le berceau par 3 points de fixation, procéder comme ci-dessous :

- Descendre le berceau en position basse.
- Présenter le rebord de la cuve sur l'arrière du berceau.
- Engager la rotule de la cuve dans le logement du berceau et asseoir la cuve sur le berceau, en engageant les 2 pions dans les logements des poignées.
- Veiller à la propreté des parties en contact.
- Pour enlever la cuve la soulever et tirer vers soi.



4.3 INSTALLATION D'UN OUTIL (CROCHET, PALETTE, FOUET)

- Mettre le berceau porte-cuve en position basse.
- Tourner la grille de sécurité. L'ouverture doit être en face de l'opérateur.
- Emmancher l'outil dans l'arbre porte-outils puis faire pivoter l'outil pour le verrouiller.
- Mettre en route le batteur et vérifier que l'outil ne touche pas dans la cuve.



NOTA : l'outil s'auto-verrouille en marche.

4.4 CHOIX ET UTILISATION DES OUTILS

• Equipement standard

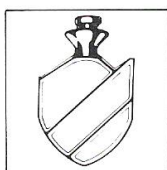
CROCHET SPIRAL

Son travail rappelle le pétrissage manuel. Il n'y a ni enroulement, ni remontée de pâte. Détrempe, toutes pâtes à foncer, sablés, brioches, galettes, pain d'épices, quenelles, farces et pâtés de viandes, saucissons...



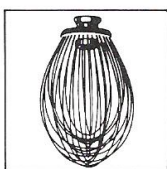
PALETTE (feuille)

Travaux demi-durs, pâtes brisées, à choux, cake, madeleines, frangipane, glace royale, petits fours... malaxage des viandes... purée de pommes de terre.



FOUET

Toutes les émulsions, meringuages, génoises, crèmes au beurre, chantilly, appareil à glace, fontainebleau, pâte à bombes, crêpes, mayonnaises, omelettes, soufflés, purée mousseline...



4.5 CHOIX DES VITESSES

- Le variateur électronique autorise une plage de vitesses importante avec une gamme continue de vitesses repérées de 1 à 10.
- En fin de travail, il est préférable de revenir en vitesse lente.
- Adapter la vitesse au travail effectué et au type d'outil sachant que la force d'entraînement disponible (couple) augmente quand on diminue la vitesse.
- Le grand éventail de vitesses obtenu grâce à la variation permet d'effectuer chaque travail dans des conditions optimales de rendement et de qualité.
- Un patinage prolongé risque de diminuer sensiblement la durée de vie de la courroie. Réduire la vitesse.

	Choix des vitesses	Lente			Moyenne				Rapide		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
OUTILS	Crochet - pâte dure	--	--	--							
	pâte molle	--	--	--	--						
	Palette (feuille)	--	--	--	--	--	--				
	Fouet			--	--	--	--	--	--	--	--
ACCESSOIRES	Hachoir à viande		--	--	--	--	--				
	Coupe-légumes					--	--	--	--	--	--
	Passe-tout				--	--		--	--	--	--
	Meule à couteaux					--	--	--	--	--	--
	Moulin à café					--	--	--	--	--	--

4.6 CAPACITÉS MAXIMALES

La capacité de travail d'un batteur est fonction de :

- l'outil utilisé.
- la nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
- la vitesse optimale.

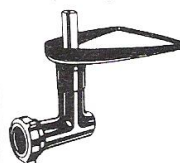
• **L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité du travail et de la longévité des organes mécaniques du batteur.**

Quantités maximales conseillées sur batteur BE.21 ou BE.21A.

Travail à effectuer	Référence	Quantités maxi
		Cuve 20 l
Détrempe (test à 50 % eau)	Kg de farine	6
Pâte brisée	Kg de farine	5
Pâte sucrée	Kg de farine	4
Croissants	Kg de farine	5
Brioches	Kg de farine	5
Pâte à choux	Litre d'eau	4
Blancs	Nombre d'œufs	32
Génoise	Nombre d'œufs	30
Biscuits	Nombre d'œufs	30
Meringues	Kg de sucre	1,5
Fondant	Kg de sucre	6
Purée	Kg de pommes de terre	10
Viande	En kg	10
Pizza	Kg de pâte	5

4.7 ACCESSOIRES OPTIONNELS

Tous les équipements ci-dessous sont en option et peuvent être acquis séparément. Bien préciser : « pour BE.21A ».



H.70

Hachoir système **entreprise** ou **unger** ø 70 mm. Livré avec trémie, pilon, couteau et plaques en standard et en option.



CX.21

Coupe-légumes universel, y compris frites et macédoine, tomates, etc.
70 sortes de coupes.
Tranche, émince, effile, râpe, etc.
Les équipements sont en option.



P.200

Passe-tout pour purées, potages, compotes, soupes de poisson, etc.
Livré avec 3 grilles tamis différentes.



AF.16

Meule douce, à bain d'eau, pour affûter tous couteaux sans les abîmer.



MC.90

Moulin à café ou à poivre à mouture réglable.

4.8 PRISE D'ACCESSOIRES BE.21 AS

BE.21 A est un BE.21 équipé d'une prise de mouvement à vitesse variable type Dito-Sama pour entraîner les accessoires décrits ci-après :

Installation d'un accessoire

1 - Arrêter la machine

2 - Dévisser le volant A et le basculer vers la droite

3 - Rabattre vers la gauche la 1/2 coquille B (fig. I)

4 - Présenter l'accessoire de façon à engager l'encoche C sur la barrette d'entraînement D (fig. II).

5 - Puis emboîter le logement F sur l'ergot E

6 - Rabattre la 1/2 coquille B

7 - Relever le volant A et le serrer énergiquement (ne jamais employer d'outil)

8 - Equiper l'accessoire en fonction du travail à effectuer.

• Important :

Un accessoire mal posé ou mal bloqué, oscille et tremble, avec pour résultat futur, la mise hors d'usage des pièces intéressées.
Sens de rotation de l'axe D sens inverse d'horloge.

Fig. I

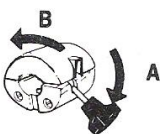
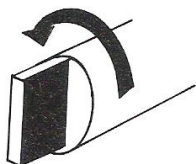
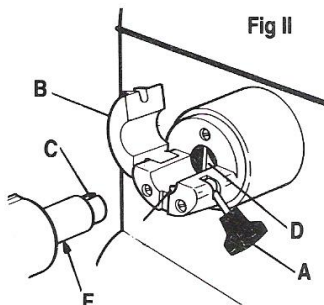


Fig. II



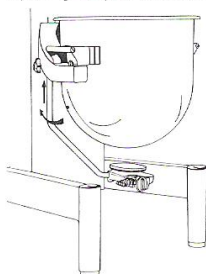
4.9 INSTALLATION DES ÉQUIPEMENTS OPTIONNELS

• **Réduction de cuve 10 l** en acier inoxydable 18/10 et ses 3 outils (crochet spiral, palette, fouet).

- Même fixation que pour la cuve de 20 l (voir § 4.2) et les outils (§4.3).

• Chauffage tous gaz

- Se monte côté gauche du berceau.
- Réglage de la hauteur du brûleur par vis de blocage.
- Réglage du débit de gaz par manette.
- Utilisation immédiate pour gaz butane-propane.
- Changer l'injecteur pour gaz de ville ou air propane. Celui-ci est fixé en attente sous le support brûleur.



5. ENTRETIEN

5.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

- Cuves et équipements de travail se nettoient à l'eau chaude additionnée de détergent alimentaire. Possibilité de passage en lave-vaisselle.
- Bâti, support, tête et berceau seront nettoyés avec une éponge humide.
- Vérifier que les poignées de cuve appuient bien sur le berceau.
- L'arbre porte-outils et son logement doivent être tenus parfaitement propres.
- Veiller à ce que la fixation de chaque outil reste propre et exempt de chocs.
- Essuyer et huiler avec de la vaseline les colonnes du monte et baisse.
- Vérifier périodiquement que les ouies de ventilation arrière ne soient pas obstruées (cause d'échauffement anormal).

PROSCRIRE LE LAVAGE AU JET

6. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

Observations	Vérifications	Remèdes
A la mise en marche le contacteur ne colle pas : absence de bruit sec à l'arrière du batteur	Le courant arrive-t-il ?	Vérifier l'état de la prise de courant : - fusible - disjoncteur
Le batteur ne fonctionne que par pression maintenue sur le bouton marche	Le levier monte et baisse de cuve est-il bien repoussé à fond vers l'arrière ? Le grille rotative de sécurité est-elle bien en place ?	Pousser le levier à fond vers l'arrière. Vérifier et régler la position de la came de monte et baisse de cuve. Vérifier et régler la position du relais magnétique
A la mise en marche le contacteur colle (bruit sec à l'arrière du batteur) mais le moteur ne tourne pas	Vérifier l'état des fusibles du batteur	- débrancher l'appareil - dévisser la plaque arrière - le fusible est sur la platine électronique. C'est un 12 A rapide $\varnothing 6,3 \times 32$
Le moteur tourne mais semble manquer de puissance	La courroie est-elle bien tendue ?	- dévisser la plaque avant - vérifier la tension courroie
Il n'y a plus de variation de vitesse	Le bouton de vitesse (rep. 1) est-il bien serré sur son axe ?	- enlever le capuchon supérieur du bouton - resserrer l'écrou avec une clef de 12 en ayant soin de positionner le bouton
	Les connexions sont-elles bonnes ?	- vérifier la connexion des fils bleu, blanc, rouge entre potentiomètre et P1, P2, P3 Voir schéma électrique

SI TOUT INCIDENT PERSISTE, CONSULTER LE SERVICE MAINTENANCE DE VOTRE REVENDEUR

7. MAINTENANCE

Il est conseillé environ une fois par an de :

Vérifier à l'intérieur de la machine :

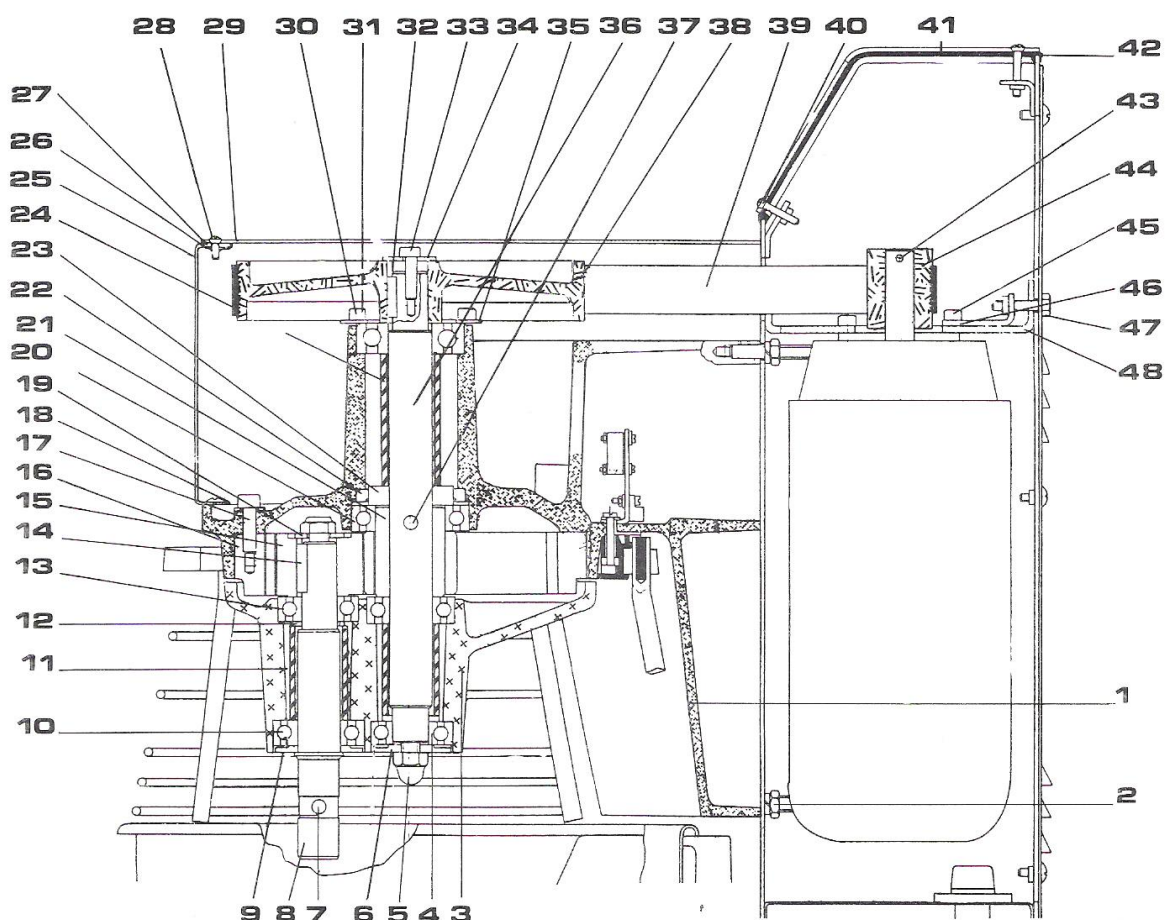
- l'état de la courroie
- nettoyer à l'intérieur la poussière de courroie et de farine
- déboucher si nécessaire les ouies de ventilation, cause d'échauffement
- graisser le planétaire.
- vérifier l'état des balais du moteur.

• **POUR TOUTE RÉCLAMATION, PRÉCISER LE TYPE DE LA MACHINE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LES CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES GRAVÉS SUR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION.**

• **POUR LES PIÈCES DE RECHANGE, CONSULTER LA NOMENCLATURE ET LES VUES ÉCLATÉES.**

8. NOMENCLATURES ET VUES ÉCLATÉES

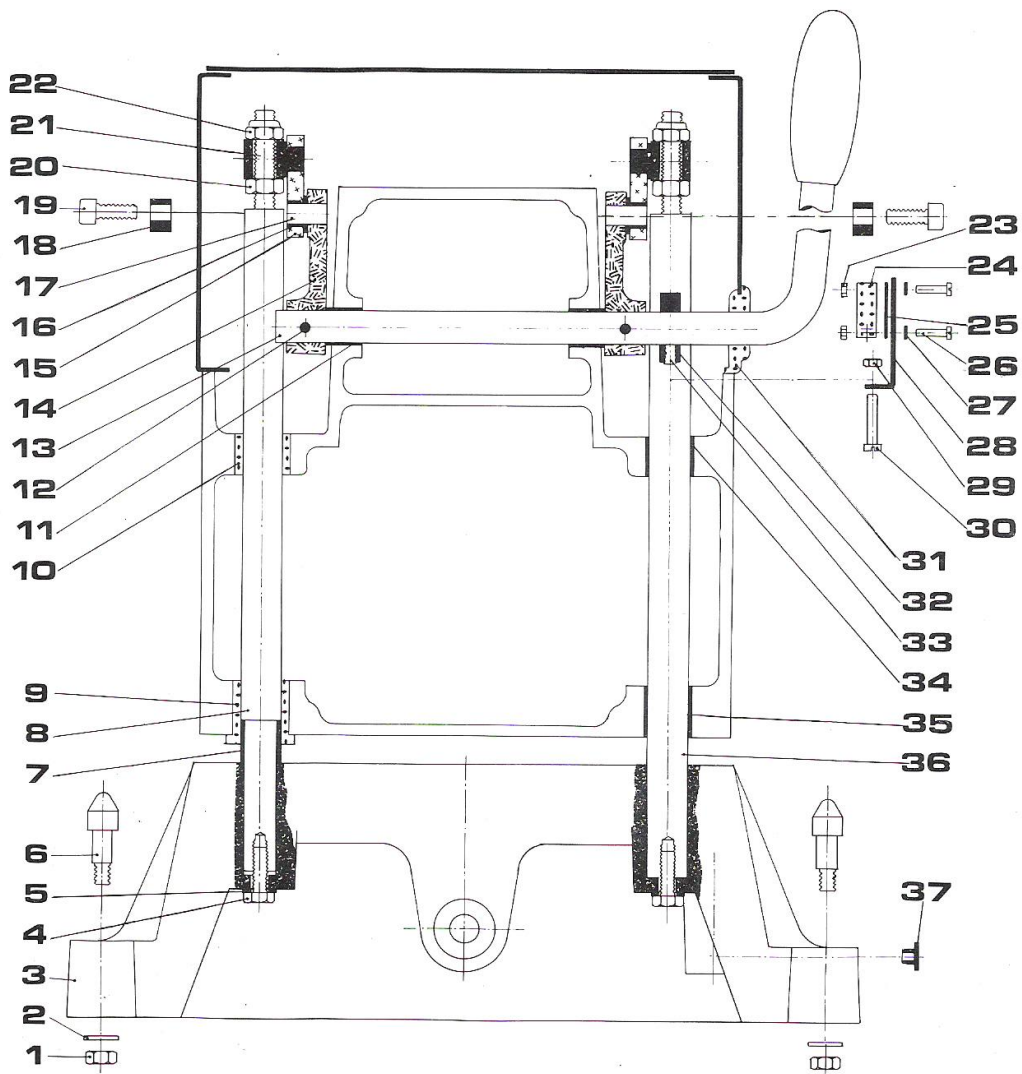
8.1 MÉCANISME DE TÊTE



Rep.	Qté.	Code	Désignation
1	1	6101	Corps
2	4	3645+3775 +3654	Goujon M 8 × 45 + rondelle W8 + écrou H 8
3	1	6121	Porte-planétaire
4	1	3042	Roulement 6204 EE
5	2	3675	Ecrou frein H 10
6	1	6115	Rondelle solaire
7	1	3715	Goupille GO2 8 × 34
8	1	6119	Arbre porte-outil
9	1	6118	Rondelle planétaire
10	2	3043	Roulement 6205 EE
11	2	6113	Entretoise
12	2	6114	Rondelle
13	1	3042	Roulement 6204 EE
14	1	6105	Clavette
15	1	7342	Pignon planétaire
16	1	7310	Couronne dentée
17	4	3612	Vis CHC 8 × 25
18	6	3782	Rondelle contact de 8
19	1	3759	Rondelle L 10 × 27
20	1	6110	Roulement 6008 EE
21	1	7344	Pignon solaire
22	1	6109	Bague d'étanchéité 48 × 62 × 8 (pour prise accessoire seulement)
23	1	6108	Bague
24	1	6107	Entretoise
25	1	6144	Capot
26	4	2547	Ecrou Rapid NJ 704-1

Rep.	Qté.	Code	Désignation
27	1	3092	Joint
28	4	6440	Vis FB/90 - 4 × 12
29	1	6257	Couvercle capot
30	5	3608	Vis CHC 6 × 20
31	1	3043	Roulement 6205 EE
32	1	6105	Clavette
33	1	3608	Vis CHC 6 × 20
34	1	3790	Rondelle LL 6
35	1	7338	Rondelle d'appui
36	1	6102	Arbre solaire
37	1	4470	Goupille mécanindus 6 × 40
38	1	6104	Poulie réceptrice
39	1	6159	Courroie 965 J 12
40	4	4411	Vis FB/90 4 × 20
41	1	7301	Tableau de commande
42	1	6596	Joint U
43	1	3696	Goupille GO1 4 × 30
44	1	6158	Poulie motrice
45	4	3608	Vis CHC 6 × 20
46	4	3755	Rondelle M 6 × 14
47	1	3512	Vis H 6 × 30
48	1	7307	Tendeur

8.2 SYSTÈME MONTE ET BAISSÉ

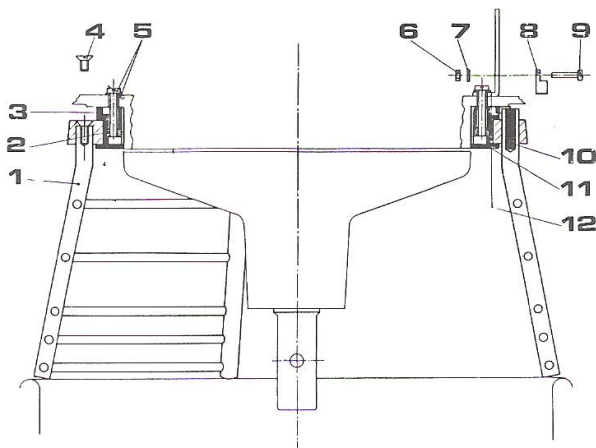


Rep.	Qté.	Code	Désignation
1	2	3654	Ecrou H 8
2	2	3786	Rondelle contact ø 8
3	1	6126	Berceau
4	2	3518	Vis H 8 × 20
5	2	3786	Rondelle contact ø 8
6	2	6128	Pion de bol
7	1	6134	Bague
8	1	6133	Colonne gauche
9	1	6135	Palier inférieur
10	1	6136	Palier supérieur
11	2	4329	Palier lisse 16 × 18 × 15
12	2	3700	Goupille GO1 5 × 30
13	1	6142	Levier
14	2	6140	Biellette de commande
15	2	6137	Biellette
16	4	6138	Bague à collerette
17	4	3717	Goupille GO2 10 × 20
18	2	6141	Butée
19	2	3612	Vis CHC 8 × 25

Rep.	Qté.	Code	Désignation
20	2	3675	Ecrou frein H 10
21	2	6132	Axe réglable
22	2	3675	Ecrou frein H 10
23	2	3650	Ecrou H 3
24	1	3354	Micro-rupteur
25	1	2401	Plaquette isolante
26	2	3566	Vis C 3 × 16
27	2	3747	Rondelle M 3
28	1	6172	Equerre-support
29	1	3652	Ecrou H 5
30	1	3579	Vis C 5 × 25
31	1	6145	Capuchon
32	1	6173	Came
33	2	3492	Vis STHC 6 × 10
34	1	5092	Palier lisse 20 × 23 × 20
35	1	6130	Palier lisse 20 × 23 × 25
36	1	7330	Colonne
37	1	3211	Bouchon

8.3 GRILLE ROTATIVE DE SÉCURITÉ CUVE

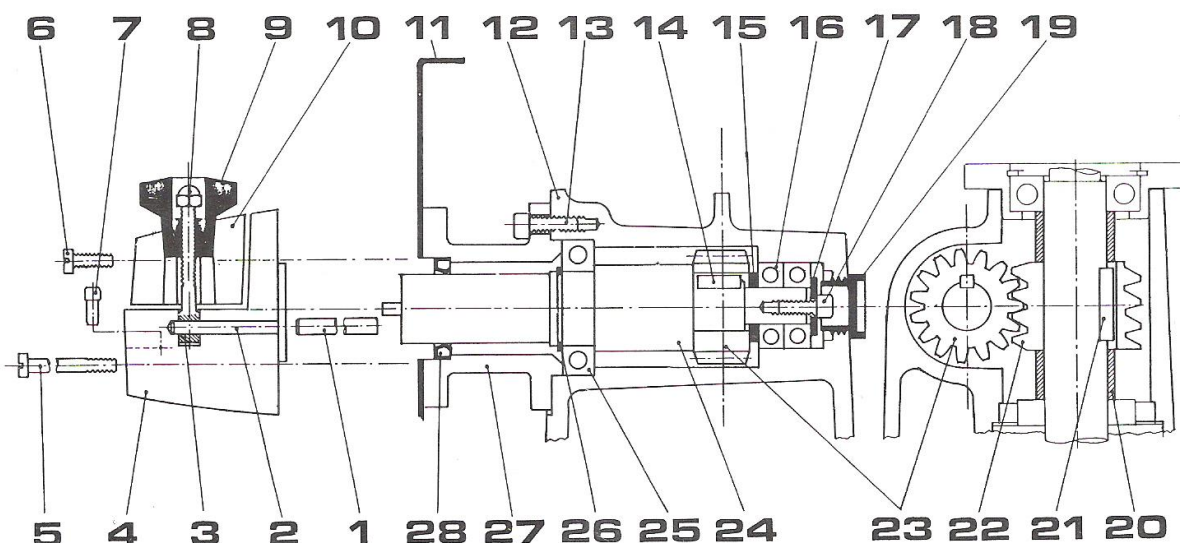
Rep.	Qté.	Code	Désignation
1	1	6168	Grille
2	4	3652	Ecrou M 5
3	3	6169	Patin
4	3	3539	Vis F/90 5 × 10
5	4	3579 5270	Vis C 5 × 25 - Rondelle W 5
6	2	3650	Ecrou H 3
7	2	3747	Rondelle M 3
8	1	6171	Relais magnétique
9	2	3566	Vis C 3 × 16
10	1	3398	Aimant 6 × 25
11	1	6170	Patin d'arrêt
12	1	6172	Equerre Support



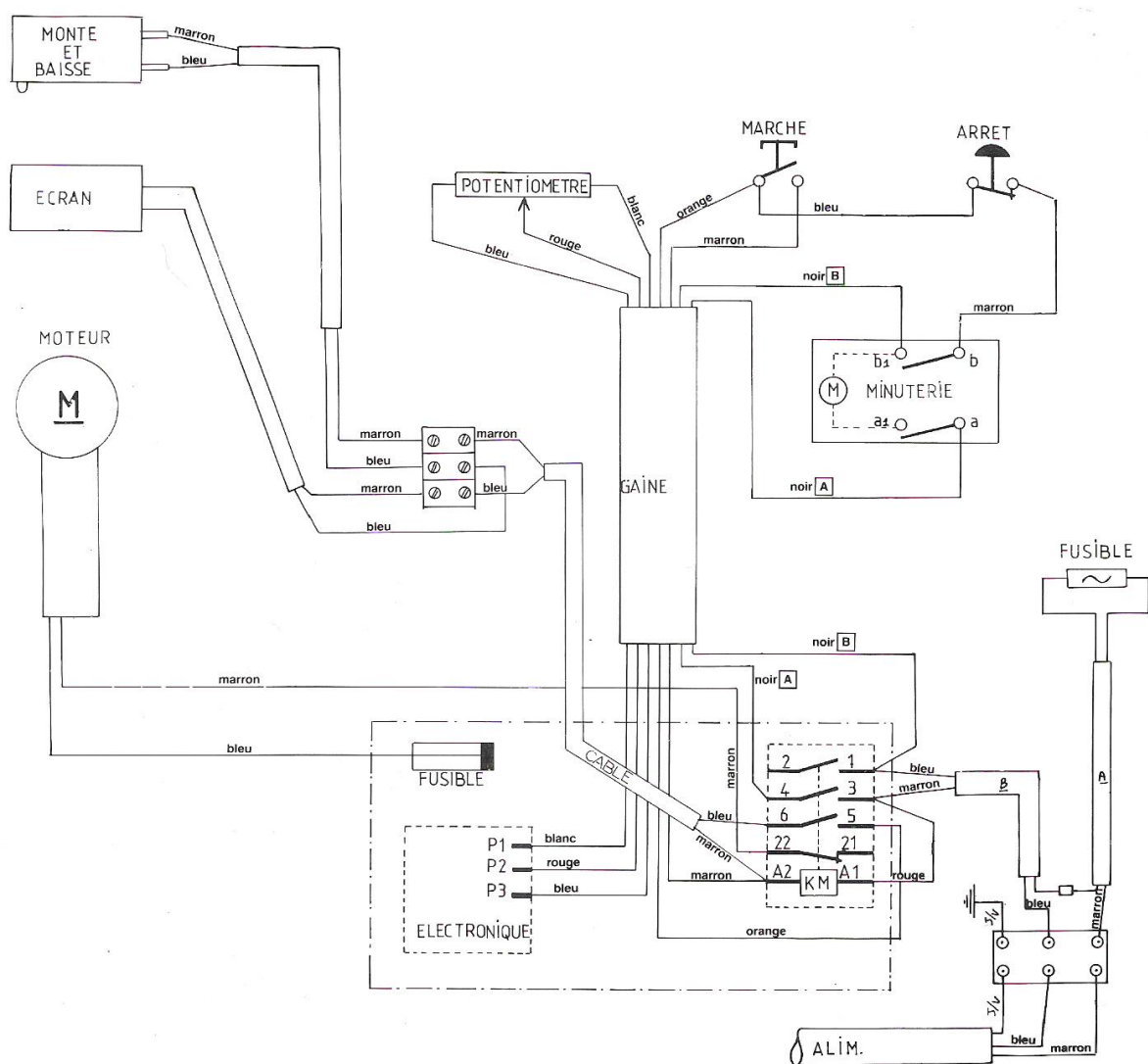
8.4 PRISE D'ACCESSOIRES

Rep.	Qté.	Code	Désignation
1	1	6223	Sous ensemble prise d'accessoires
2	1	1481	Axe ø 7 longueur 50
3	1	1480	Axe ø 5 longueur 50
4	1	1478	Basculeur
5	2	2563	Corps
6	2	3590	Vis C 6 × 60
7	2	3584	Vis C 6 × 16
8	1	1482	Ergot
9	1	3668	Ecrou borgne M 6
10	1	1479	Ecrou de basculeur
11	1	2565	Chapeau
12	1	6144	Capot P.A.
13	1	6204	Corps P.A.
14	4	3608	Vis CHC 6 × 20
15	1	6222	Clavette 6 × 6 × 14

Rep.	Qté.	Code	Désignation
15	1	6197	Rondelle ép. 3
16	2	3039	Roulement 6202
17	1	3790	Rondelle LL 6
18	1	3607	Vis CHC 6 × 16
19	1	4547	Bouchon fileté
20	2	6194	Entretoise
21	1	6105	Clavette 6 × 6 × 30 bouts ronds
22	1	6201	Vis P.A.
23	1	6203	Roue P.A.
24	1	6196	Arbre
25	1	3034	Roulement 6006
26	1	3069	Circlips extérieur ø 30
27	1	6199	Manchon
28	1	3081	Bague d'étanchéité 28 × 40 × 7



9. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



Sous ensemble équipement électrique

Qté.	Code	Désignation
1	6201	Moteur à aimant permanent 1 ch., 2,6 A à 2800 tr/mn - 180 V - courant continu
1	6207	Variateur électronique
1	6604	Potentiomètre
1	4853	Bouton de potentiomètre

Qté.	Code	Désignation
1	3327	Bouton poussoir marche
1	3326	Bouton arrêt coup de poing
1	3487	Minuterie 15 mn
1	5188	Bouton de minuterie
1	5011	Fusible 16 A rapide 10,3 × 32
1	7135	Fusible 16 A rapide Ø 6,3 × 32

10. SÉCURITÉ ET HYGIÈNE DU TRAVAIL

10.1 CONFORMITÉ

- Aux règlements du Ministère du Travail (BE. 21 S et BE. 21 AS).
- Aux normes françaises :
 - NFC 15-100 installations électriques basse tension,
 - NFU 61-050 « mélangeurs-malaxeurs » - Prévention intégrée.
- Aux normes étrangères :
 - USA : UL et NSF
 - CANADA : CSA
 - GRANDE-BRETAGNE : BS
 - RFA : GS
- Toute modification dans la conception de l'appareil conduirait à décharger la responsabilité du fabricant, sauf accord de celui-ci.

10.2 LÉGISLATION FRANÇAISE

- L'attestation de conformité, prévue par l'article R. 233-68 du code du travail, le bon de garantie, la notice d'instructions, et tout autre document fournis par DITO-SAMA, accompagnent la machine et sont remis par le vendeur pour être tenu à la disposition de l'Inspecteur du Travail.
- La plaque de conformité prévue par l'article R. 233-69 du code du travail est rivetée sur la machine.

10.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 1) Respecter les instructions de la présente notice.
- 2) Ne pas la nettoyer au jet.
- 3) Avant toute intervention, consigner la machine en débranchant la prise de courant pour couper l'alimentation électrique.
- 4) Interdiction formelle d'introduire dans la cuve, pendant la marche, tout outil ou objet. Une goulotte se fixant sur la grille est prévue pour les ajouts liquides.
- 5) Afficher sur le lieu d'utilisation les « Consignes de sécurité » (affiche DITO-SAMA jointe à la machine).
- 6) Informer l'opérateur en lui communiquant cette notice.

10.4 SÉCURITÉ INTÉGRÉE

- Les batteurs BE.21 S et BE.21 AS ne peuvent être mis en marche que si tous les éléments nécessaires au travail (cuve en position haute, grille de sécurité fermée) sont bien en place, ce qui interdit l'accès de la main ou des doigts de l'utilisateur, aux outils.
- L'arrêt du moteur est obtenu par :
 - Un poussoir arrêt type « coup de poing » avec système « manque de tension » et sécurité thermique.
 - Un dispositif magnétique assurant la fonction grille fermée.
 - Un contact fin de course en position haute de l'ensemble berceau porte-cuve.
 - Un système de freinage qui assure l'arrêt immédiat de l'outil.

10.5 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Les batteurs BE.21 S et BE.21 AS sont conformes à la norme française NFU 60-010, au standard 8 de la NSF/USA et à l'avis de conformité du C.N.E.R.P.A.C.

Les surfaces de nettoyage sont lisses, facilement nettoyables. Emploi de matériaux nobles et alimentaires (inox 18/8, aluminium poli).

Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

11. GARANTIE UN AN

EXTRAIT DES CONDITIONS DE VENTE DITO-SAMA

- **Garantie** : Notre garantie s'étend sur une période de douze mois consécutifs, à dater de la mise à disposition des marchandises.

Elle est strictement limitée au remplacement gratuit de toute pièce d'origine, par nous reconnue défectueuse à la suite d'un défaut de matière ou d'un vice de construction.

Elle ne s'applique pas aux avaries résultant d'une installation et d'une utilisation non conformes aux prescriptions qui accompagnent chaque appareil, à un manque d'entretien, à la brutalité.

Dans tous les cas, les frais de port, de main-d'œuvre et de déplacement, sont à la charge de l'acheteur.

La Société DITO-SAMA n'est responsable que des engagements pris par elle et ci-dessus définis. En aucun cas, elle ne saurait être tenue pour responsable des engagements pris par le vendeur, en dehors des présentes conditions de vente.

- **Réparations** : Tous nos envois sont payables contre remboursement.

- **Franco** : Nos marchandises sont réputées départ usine. Le franco n'est appliqué qu'aux expéditions dont la valeur unitaire est au moins égal au seuil précisé sur le tarif en cours.

Dans le cas d'expédition demandée par service express, le franco est annulé et les frais de port sont intégralement à la charge de l'acheteur, quelle que soit la valeur de l'expédition.

- **Expéditions** : Nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur dans les trois jours.

- **Juridiction** : Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de **Guéret** pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables.

Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

12. OÙ S'ADRESSER POUR LA MAINTENANCE

- **Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de l'appareil.**

Cachet du vendeur

- **Date de l'achat** :

- **A défaut, vous avez la possibilité de vous adresser directement à DITO-SAMA**, pour toute information technique, conseil d'utilisation, et... ainsi que pour vos commandes de pièces détachées, expédiables le plus souvent à lettre lue, grâce à un important stock permanent.

- Avec toute **commande** de pièces, rappeler :
 - Les **références** de votre équipement,
 - Le **type et numéro de série** de la machine d'entraînement,
 - Les **désignations et codes des pièces de rechange** pour chaque type de machine.

- **DITO-SAMA** se réserve le droit de modifier et améliorer ses fabrications sans préavis.

- Marques, brevets et modèles déposés France et Etranger.

DITO-SAMA

23200 AUBUSSON (FRANCE)
Tél. 55 66 10 28 - Téléc. : 590006 F